



炭火焼 今日いち
〒264-0026
千葉県千葉市若葉区西都賀 3-2-11
電話&ファクス 043-356-3929



「きょういちばん」の 味と接客を

二瓶恭一さん(44) 千葉教会
にいへいきよういち

焼き台に鶏肉を載せる。その脂が熱せられた炭に滴り、勢いよく炎が上がった。香ばしい匂いが店内に満ちて客の胃袋を刺激する。

ＪＲ都賀駅から徒歩一分、炭火焼料理が売りの居酒屋「炭火焼・今日いち」。千葉の銘柄鶏を使った「水郷鶏の炭火鉄板焼き」はジューシーで、まさしく絶品だ。

店主の二瓶さんは、高校卒業後に会社員として働いたが、二十九歳のときに居酒屋を営んでいた伯父の影響もあって、同じ道へ。十年間、修業したのち、四年前にのれんを掲げた。

二瓶さんが店で大切にしているのは、

お客さんへの「気づかい」。一人ひとりの注文を覚えておき、好みに合う料理を提供したり、その日の天候や客の服装を見ながら室温を調節したり……、といったさりげない心配りだ。

そうした気づかひの根底には、立正佼成会千葉教会で教わった奉仕の心がある。学生部時代、街頭募金や「アフリカへ毛布をおくる運動」の活動とおして、見返りを求めず、人さまへ尽くす姿勢を学んだという。

「足を運んでくださるお客さんに、料理はもちろん、接客でも、また来たいと思ってもらえるように努めています」

店名も、自身の名前をもじって、「きょういちばん、笑ってほしい」、「きょういちばん、美味しい料理を食べてほしい」との願いをこめた。お客さんが店に来てから帰るまでのひとときが、二瓶さんの「気づかい」だ。



* 立正佼成会経営者サンガネットワーク「六花の会」
<https://rikkanokai.jp/community/>
5月1日から上記 HP でもこの記事がご覧になれます。